



# PIEMONTE STORYTELLING

## Il valore del paesaggio

**N**elle tre giornate di svolgimento delle attività di laboratorio, avvenute nei mesi di ottobre e novembre 2018 presso l'Istituto IIS Umberto I di Alba e grazie alla collaborazione e disponibilità del Prof. Bruno Morcaldi, referente dell'Istituto, la Dott.ssa Caterina Cutugno si è rivolta a 30 alunni tra i 14 e i 18 anni del suddetto istituto enologico in lezioni frontali incentrate sullo Storytelling, al fine di favorire e valorizzare i giovani studenti nell'espressione del proprio talento e della propria creatività, mostrando loro metodi diversi di narrazione che si prestano all'intento di valorizzazione del territorio:

un procedimento che comprende al suo interno diversi aspetti, come la tutela del paesaggio, la promozione socio-economica, la salvaguardia dei paesaggi vitivinicoli storici, nonché la creazione di una relazione tra il valore del paesaggio e la popolazione. La parte introduttiva della prima lezione, dopo una breve presentazione del progetto "Il paesaggio del vino. Nuove forme di conoscenza del territorio", si è incentrata sul significato del termine Storytelling, sui suoi principi, sull'importanza di una narrazione corretta e accurata, sulle linee guida affinché la propria narrazione sia coerente e accattivante.

La seconda parte, invece, è stata strutturata sulla storia e sugli strumenti necessari per scrivere un reportage narrativo: dalle sue origini alle linee guida per renderlo vincente. Il focus della seconda lezione è stato l'intervista in tutte le sue forme (giornalistica, televisiva, radiofonica), con un'attenzione particolare al know-how necessario per svolgere un'intervista tradizionale oppure una dal taglio più moderno e più consono all'uditorio, insieme ad alcuni accorgimenti per non essere banali, ovvero la preparazione e il lavoro dietro l'intervista stessa, nonché la rielaborazione nel post-intervista.

La terza lezione ha trattato l'argomento e l'importanza del marketing territoriale nella promozione e nello sviluppo del territorio, partendo dall'utilizzo di esempi virtuosi per arrivare agli strumenti base per ideare una strategia funzionale al territorio prescelto.

Particolare attenzione è stata dedicata agli strumenti operativi e all'importanza di sviluppare una campagna di marketing estesa per tutta la durata dell'evento che si intende promuovere.

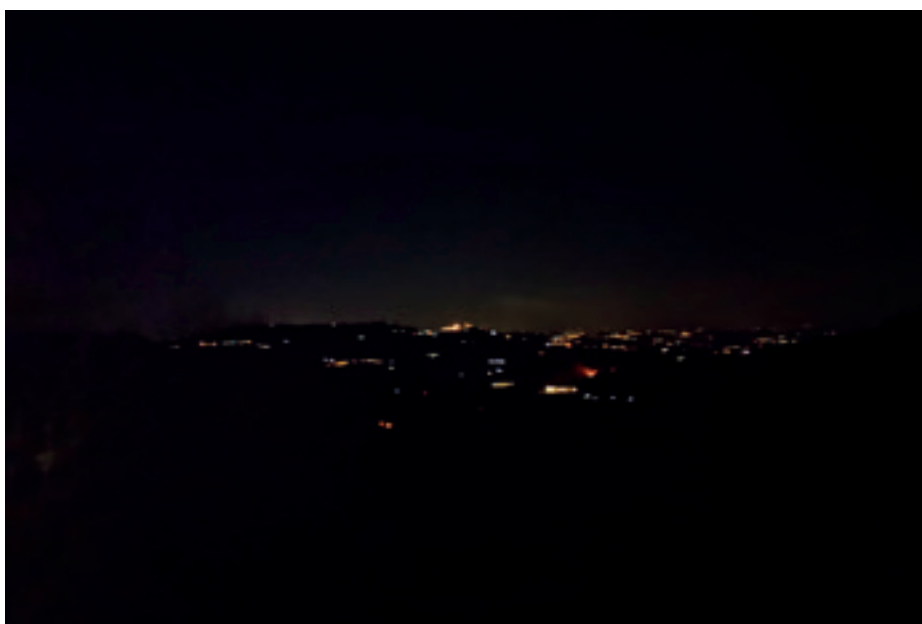
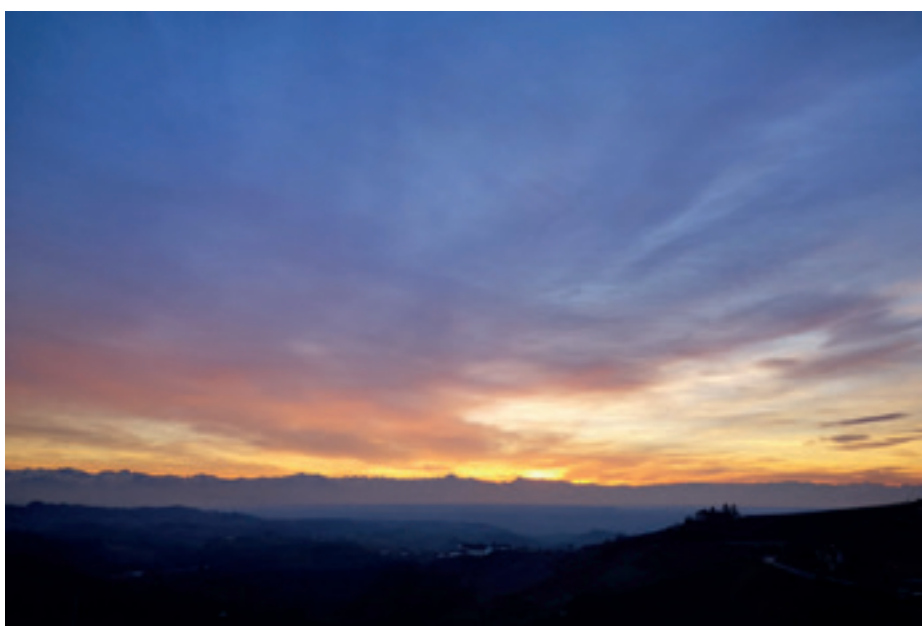
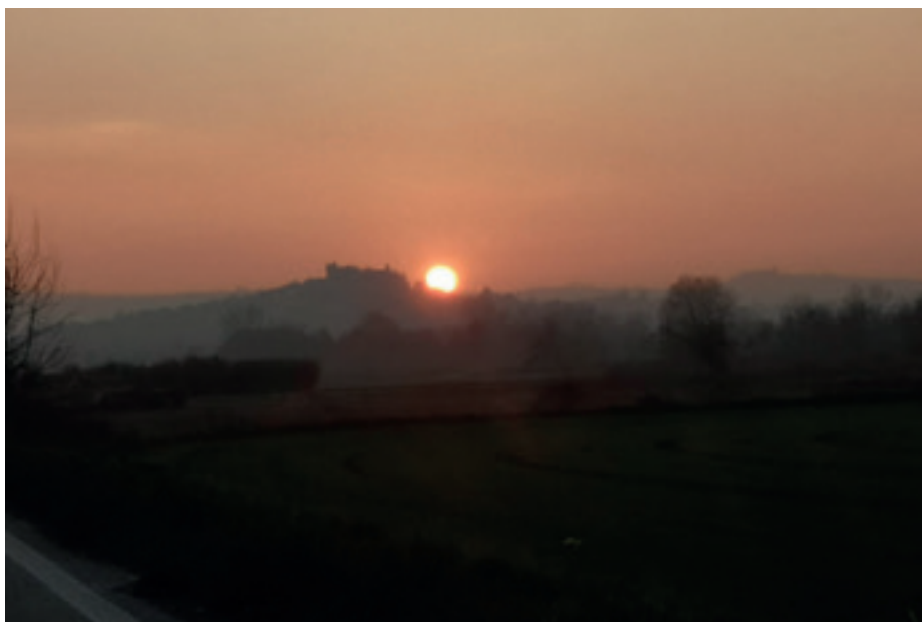
Con la fine della terza lezione del laboratorio si è conclusa anche l'attività nelle scuole, riscontrando l'interesse dei giovani studenti che nella loro quotidianità si dedicano all'enologia e a cui adesso sono stati forniti ulteriori strumenti per valorizzare le loro conoscenze e dare ad esse piena espressione.

Agli studenti è stato richiesto di presentare degli elaborati partendo proprio dalle tecniche di narrazione oggetto delle giornate di laboratorio, come strumento di comunicazione del proprio territorio e delle sue risorse: il focus sul paesaggio vitivinicolo e le produzioni locali.

Pertanto, al termine del laboratorio, i giovani si sono divisi in gruppi, scegliendo una metodologia per raccontare la storia e le innovazioni locali.

Gli elaborati che ci sono stati presentati sono i seguenti:

- Birre IGA, nate dall'unione e dalla combinazione di mosto di birra e uva, creando una bevanda che fa da trait d'union fra birra e vino, presenti nel Roero già dal 2006, ma che ad oggi rappresentano ancora una novità dovuta alla scarsa distribuzione per costi di produzione elevati e risultati non sempre apprezzabili.
- Intervista Azienda Cadia, pervenuta sotto forma di video e trascrizione, tratta di un'azienda piemontese a conduzione familiare che vanta una produzione







trentennale di uve nei territori di Roddi d'Alba. L'azienda si occupa della vinificazione e della produzione di oltre 55.000 bottiglie di vini sia bianchi che rossi e si rivolge ad un mercato quasi esclusivamente internazionale, particolarmente interessato alle piccole aziende a conduzione familiare per l'esportazione destinata a ristoranti, enoteche e altre attività del settore.

Ai fini del progetto, si ritiene decisiva un'ulteriore azione volta al coinvolgimento dei giovani talenti tramite un'installazione nelle scuole. L'attività potrebbe coincidere con l'inizio dell'anno scolastico e avere luogo proprio nel plesso dell'istituto IIS Umberto I di Alba: una mostra che coniughi il racconto e le immagini, che sfrutti il potere sprigionato dalle figure per rievocare i paesaggi del vino che accolgono i produttori vinicoli e le loro aziende in una sorta di viaggio che conduca lo spettatore in tutte le fasi del processo di raccolta, produzione e distribuzione.

Attraverso il coinvolgimento delle Aziende Agrarie che collaborano con l'Istituto, inoltre, si potrebbe effettuare nella suddetta sede una campagna di marketing territoriale tramite gli strumenti forniti agli studenti in un workshop che sia anche evento di apertura dell'esposizione.

Il laboratorio svolto nel 2018, inoltre, potrebbe diventare una collaborazione costante tra l'istituto Umberto I e Città del Vino, trasformando le lezioni in un appuntamento annuale per dare la possibilità anche agli studenti degli anni seguenti di scoprire in che modo le tecniche di narrazione possano valorizzare la professionalità che stanno sviluppando.

**Clara Mollica**  
**Caterina Cutugno**  
**Assunta Decorato**

*Nel testo: colline albesi.  
Foto di Alessandro Repellino  
IIS Umberto I - Alba. Febbraio 2019*

## Mosto d'uva e birra per una bevanda originale di territorio

Birre IGA, nate dall'unione e dalla combinazione di mosto di birra e uva, creando una bevanda che fa da *trait d'union* fra birra e vino, presenti nel Roero già dal 2006, ma che ad oggi rappresentano ancora una novità dovuta alla scarsa distribuzione per costi di produzione elevati e risultati non sempre apprezzabili.



Le IGA sono birre nate dall'unione e dalla combinazione di mosto di birra e uva, ricca di zuccheri fermentescibili, che può essere presente sotto forma di frutto al naturale, mosto, mosto fermentato, sapa o vinaccia, creando una bevanda che fa da *trait d'union* fra birra e vino, spesso considerati antitetici ed antagonisti. Pochi i limiti per questa tipologia; nessun vincolo per malti o luppoli utilizzati, creando, di conseguenza, livelli di amaro e tenore alcolico molto variabili, né per la percentuale fra malto ed uva, proprio come si addice ad un prodotto figlio dei proverbiali ingegno e fantasia italiani. Alta fermentazione (qualcuno si spinge addirittura al Metodo Classico, ricalcando le orme delle note Bière de Champagne belghe o al passaggio in legno) dove possono essere utilizzati lieviti di birra, lieviti da vinificazione o prodotte senza l'inoculo di alcun lievito, sfruttando i microorganismi presenti naturalmente sulle bucce dell'uva. Colore dal biondo dorato all'ambrato scuro velati, gusto dal rinfrescante al complesso ed acidità che, se presente, deve rappresentare più una nota che una vera e propria sensazione gustativa.

Questi tipi di birra nelle nostre zone, specialmente nel Roero, sono già presenti dal 2006, vanno molto di moda ed è anche un buon prodotto.

In questi dodici anni numerosi birrifici si sono cimentati nella produzione di questo stile con risultati non sempre apprezzabili che, uniti al costo di produzione evidentemente più alto di altre birre, hanno creato diffidenza verso questo stile.

Oggi le birre IGA sono ancora una novità per molte persone, quindi le occasioni per poterla assaggiare si moltiplicano sempre di più. Un produttore della nostra regione, ovvero il Piemonte, è il birrificio Montegioco situato sui colli tortonesi (nella foto).

## Dentro l'azienda

A cura di Clara Mollica, da un'intervista di Davide Canale e Luca Marasso, studenti dell'IIS Umberto I di Alba.

**D**a sempre a conduzione familiare, l'Azienda piemontese Cadia (nella foto) vanta una produzione trentennale di uve nei territori di Roddi d'Alba.

Mentre in un primo momento esse venivano vendute ad altre aziende che le trasformavano in vino, da ventidue anni l'azienda Cadia stessa si occupa della vinificazione e della produzione di oltre 55.000 bottiglie di vini sia bianchi che rossi.

Il mercato a cui si rivolge questa attività ha ormai un carattere internazionale: la partecipazione a fiere ed eventi le ha consentito, nel corso degli anni, di lasciare una dimensione limitata alla sola vendita al dettaglio a favore dell'affermarsi in un contesto ampio e variegato non solo nel nostro Paese, ma anche nel mercato estero, particolarmente interessato alle piccole aziende a conduzione familiare per l'esportazione destinata a ristoranti, enoteche e altre attività del settore fuori dal territorio nazionale.

Tra le tipologie di vino prodotte dall'Azienda Cadia spiccano senz'altro il Barolo, vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita noto in tutto il mondo e il Verduno Pelaverga, un vino a Denominazione di Origine Controllata proprio di queste zone che ultimamente riscuote molto successo.

In vista di dare il via ad una produzione biologica che le permetta di assicurarsi una fetta di mercato più ampia, l'azienda già oggi manifesta il suo interesse nella preservazione del territorio e delle uve attraverso il minimo utilizzo di sostanze chimiche nelle vigne, favorendo così un processo mirato al mantenimento di un equilibrio naturale proprio del territorio. Questa attenzione e cura nella coltivazione e lavorazione delle uve rispecchia senza dubbio quelle che sono le abitudini dei consumatori odierni, sempre più attenti e consapevoli della qualità dei vini presenti nelle loro tavole, che vengono ricercati oggi più che mai.







# PIEMONTE STORYTELLING

## Colline

di Caterina Cutugno

**D**a quando mi sono trasferita al nord ho preso molti treni. Aiuta la contemplazione, dà il tempo di riflettere durante gli spostamenti che dal punto A portano al punto B, e soprattutto permette di capire quanto il paesaggio cambi. Nessun mezzo di trasporto te ne dà la possibilità tanto quanto il treno. Guardando fuori dal finestrino mi sono accorta di quanto il paesaggio cambi, riflettendo su come sia stato proprio l'abituarmi ai cambiamenti dei paesaggi che mi ha accompagnata nell'abituarmi ai cambiamenti nella mia vita. Dalla Sicilia al Piemonte il paesaggio è molto diverso. Le colline, ad esempio, sono una cosa che mi colpisce sempre. Mi colpisce forse perché partendo dall'immaginario infantile composto da tre semicerchi (due colline e il sole che tramonta), le cose viste dal vivo sono molto diverse. Diverse anche dall'immaginario fangoso che Beppe

Fenoglio e Cesare Pavese hanno disegnato nella mia testa nel corso dell'adolescenza. Il crinale di una collina può ricordare molte figure: il dorso di un animale (un cavallo, un dinosauro, un gatto che inarca la schiena), un corpo nudo, le onde del mare in alcuni disegni armoniosi. Mentre sono sul treno che da Torino mi porta ad Alba, penso a tutte queste forme: semicerchi, animali, corpi nudi e mareggiate. La prima volta che metto piede all'Istituto Enologico Umberto I di Alba è ottobre 2018, piena vendemmia. Gli studenti più grandi sono tutti impegnati. Il Professor Bruno Morcaldi, che mi fa da guida, mi spiega che gli studenti seguono la produzione del vino dal primo passaggio (coltivazione e manutenzione delle viti) all'ultimo (imbottigliamento, etichettamento), passando per il laboratorio chimico, per controllare la composizione. Dopo il quinto anno, hanno la possibilità di proseguire gli studi per un altro anno, per prendere la qualifica di enotecnico. La loro concezione di paesaggio è molto diversa dalla mia. Lo è a livello quasi atavico. Quello che per me è

stato sempre e solo un paesaggio, qualcosa che si ha sotto gli occhi, che fa da cornice, che può essere bello o brutto, persino familiare, qualcosa che fa bene agli occhi e all'anima, per loro è invece storia. È una storia che per alcuni di loro ha avuto origine moltissimi anni fa, con antenati che hanno fondato aziende che a loro modo hanno contribuito ai cambiamenti paesaggistici. Le colline che circondano Alba sono state scenario di alcune delle pagine più belle della letteratura del dopoguerra, raccontate da Beppe Fenoglio attraverso gli occhi dello schivo Johnny o dell'innamorato Milton. Il paesaggio raccontato da Fenoglio è fangoso, freddo, le colline sono terreno di guerra costante fra partigiani e nazisti, nascondiglio e arena. Un paesaggio che da terreno di guerra si trasforma di nuovo in paesaggio del vino, dal dopoguerra in poi, per diventare il paesaggio familiare di questi ragazzi, qualcosa che conoscono bene, di cui hanno studiato il cambiamento e che vedranno cambiare ancora. Niente a che vedere con semicerchi, dinosauri, corpi nudi e mareggiate. O almeno, non ancora.

# Lezioni di vino

*Intervista rielaborata da Assunta Decorato, svolta dagli studenti dell'IIS Umberto I di Alba: Natalia Prato, Giulia Occhetti, Eliana Taliano e Matteo Gianolio*

**G**razie al progetto “Giovani Talenti”, gli studenti dell'Istituto Agrario-enologico Umberto I di Alba hanno avuto la possibilità di ampliare le loro prospettive sul futuro post-scolastico, gettando uno sguardo su quel mondo del lavoro che, soprattutto per gli studenti dell'ultimo anno, si fa sempre più vicino.

A fare da guida in questo passaggio fondamentale per la loro formazione sono prima di tutto gli insegnanti, a cui un gruppo di quattro studenti ha colto l'opportunità per fare quelle domande che stanno ponendo prima di tutto a loro stessi, riguardo agli argomenti su cui più di tutti sentono l'urgenza di un'indicazione: scelta della propria strada lavorativa, coerenza tra percorso di studi e lavoro, ma soprattutto corrispondenza tra aspettative e soddisfazione raggiunta.

## **D: È soddisfatto del suo lavoro?**

R: La soddisfazione si è trasformata nel corso degli anni. Inizialmente l'attesa principale era la crescita e il raggiungimento di buoni traguardi. Poi, sempre più si è definita la consapevolezza che il miglior traguardo era la mia utilità nel confronto degli altri, utilità che non sempre, in ogni modo, andava di pari passo con la personale gratificazione. Ora sono soddisfatto di queste acquisizioni, sono soddisfatto perché ho un tipo di lavoro che reputo importante per questi fini. Non potrò mai considerare il mio compito e la mia crescita come conclusi.

## **D: Quali sono le principali differenze tra la scuola che vive ora da insegnante e quella che ha frequentato da studente?**

R: Troppe differenze, ma la scuola attuale ha molti più mezzi, si dovrebbe



*Foto di Alessandro Repellino. IIS Umberto I - Alba. Febbraio 2019*

poterli utilizzare con criterio e senso critico. Servono sempre più competenze e più stimoli.

## **D: Perché ha scelto di intraprendere un certo percorso di studi, e quindi poi lavorativo?**

R: Il mio percorso di studi è stato pressoché inconsapevole, fortemente dettato dalla tradizione di famiglia. Una volta acquisito il lavoro, nel bene e nel male, la scommessa è stata quella di completarlo con soddisfazione e utilità, rendendo questo l'obiettivo della mia vita lavorativa, indipendentemente dal reddito. E poi ho sempre trovato che lavorare con i ragazzi fosse molto stimolante.

## **D: Che consiglio darebbe ad un ragazzo che deve scegliere il proprio**

## **percorso futuro?**

R: L'unico consiglio è cercare di valorizzare le proprie potenzialità personali, orientandosi verso qualche cosa che ispiri interesse e per il quale valga la pena, affrontando anche un po' di sacrificio. L'importante è fare ciò che piace e per cui si è portati, perché solo così si avrà soddisfazione da quello che si farà.

## **D: Che cosa vorrebbe trasmettere ai suoi alunni?**

R: Amore per il proprio percorso di vita. Amore per le relazioni e per gli altri. Amore per il lavoro e la conoscenza.